

## ABSTRAK

**Rahmawaty M Neno. 612310034. Pengujian Organoleptik Susu Kedelai Rasa *Original* dan *Strawberry*, dibawah bimbingan Rahmiyati Kasim dan Yoyanda Bait**

Studi ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap susu kedelai rasa *original* dan rasa *strawberry*. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen, dimana dilakukan pengujian organoleptik terhadap produk susu kedelai rasa *original* dan rasa *strawberry* oleh 30 orang panelis tak terlatih. Parameter yang diamati yaitu warna, aroma, dan rasa. Hasil Uji hedonik untuk parameter aroma, susu kedelai rasa *original* memiliki nilai rata-rata 4,8 berada pada *range* suka, sedangkan susu kedelai rasa *strawberry* 5,44 berada pada *range* sangat suka. Parameter warna susu kedelai rasa *original* memiliki nilai rata-rata 4,7 berada pada *range* suka, dan susu kedelai rasa *strawberry* 5,77 berada pada *range* sangat suka, sedangkan untuk parameter rasa susu kedelai rasa *original* memiliki nilai rata-rata 4,8 berada pada *range* suka dan rasa *strawberry* 5,74 berada pada *range* sangat suka. Berdasarkan hasil uji organoleptik warna, aroma dan rasa, panelis lebih menyukai susu kedelai dengan penambahan *essens strawberry*.

**Kata Kunci :** *Susu Kedelai, Essens Strawberry, Tingkat Kesukaan*